

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



CORNELIA SCHINHARL

*Der Racletteofen steht vorgeheizt
auf dem Tisch, darum verteilt*

*warten viele verschiedene
Zutaten und eine Runde netter
Menschen darauf, dass es
endlich losgeht. Gemütlichkeit
pur also. Und die allerbeste
Voraus- setzung fürs
gemeinsame Genießen und
einen gelungenen Abend.*

**Was gefällt mir am besten an
dieser Art des Zubereitens und
Genießens?**

Ich kann die Zutaten in Ruhe
vorbereiten und auf den Tisch
stellen. Wenn alle da sind, erkläre
ich, wie die einzelnen Gerichte

gedacht sind und was man mit den übrigen Raclettekomponenten anfangen kann. Und von da an ist jeder sein eigener Koch. Manche halten sich gern ans Rezept und andere machen einfach, auf was sie Lust haben. Beides finde ich wunderbar. Entspannt, interessant und fröhlich!

Serviere ich immer nur ein Raclettegericht?

Nein, das wäre ja schade, schließlich gibt es hier eine unglaubliche Vielfalt. Außerdem ist der Racletteabend so gemütlich, dass man schon mal ein bisschen